

# ***Коктейльное меню***



# Коктейли с виски

**Whisky Sour /**

**Виски сауер**

Бурбон

Лимонный фреш

Сахарный сироп

**Яблочный**

**виски сауер**

Бурбон

Лимонный фреш

Сахарный сироп

яблочный сок

**Вкус:**

Кисло-сладкий



**Скотиш/  
Scotish**

Виски (Скотч)

Тоник

Ангостура

биттер

Апельсин

**Вкус:**

Кисло-  
сладкий, с  
горчинкой



**Old**

**Fashioned/**

**Олд Фешн**

Бурбон

Сахар тростник

Ангостура

биттер

Содовая



**Lynchburg Lemonade/**

**Линчбург лимонад**

Бурбон

Трипл сек

Сок лимона

Спрайт

**Вкус:**

Средний, кисло  
-сладкий,



**Вкус:**

Терпкий,  
пряный, с  
горчинкой

**Manhattan/**

**Манхетен**

Бурбон

Красный вермут

Ангостура

биттер



**Horse's neck/**

**Лошадиная шея**

Бурбон

Джинджер эль

Ангостура биттер

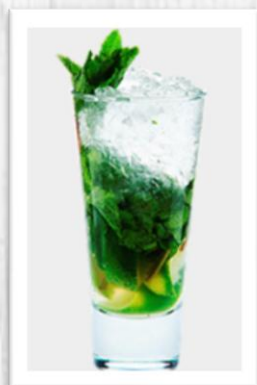
**Вкус:**

Легкий,  
пряный



# ***Коктейли с ромом***

**Mojito/**  
**Мохито**  
Светлый ром  
Мята  
Сахарный  
сироп  
лайм  
Содовая



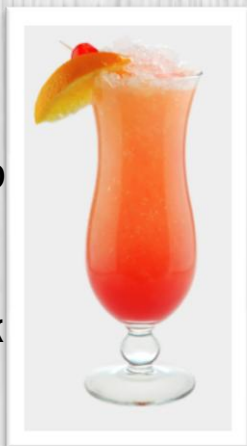
**Вкус:**  
Кисло-сладкий

**Rum Boogie/**  
**Светлый ромБуги**  
Светлый ром  
Сок лимона  
Миндальный  
сироп  
Банановый сироп  
Ананасовый сок



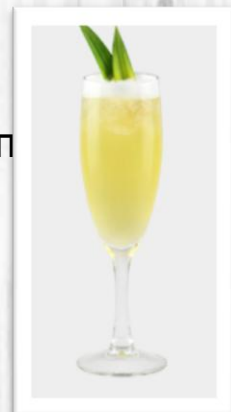
**Вкус:**  
Сладкий,  
фруктовый

**Zombi/Зомби**  
Светлый ром  
Золотой ром  
Темный ром  
персиковый ликер  
Вишневый ликер  
Гренадин  
Апельсиновый сок  
Ананасовый сок



**Вкус:**  
Сладкий,  
фруктовый

**Apple colada/**  
**Эпл Колада**  
Светлый ром  
Кокосовый сироп  
яблочный сироп  
яблочный сок  
яблоко



**Вкус:**  
Кисло-сладкий

**Pina Colada/**  
**Пина Колада**  
Светлый ром  
Кокосовый  
сироп  
Ананасовыйсок  
Сок лайма



**Вкус:**  
Сладкий,  
фруктовый

**mai Tai# 2/**  
**май Тай #2**  
Светлый ром  
Трипл сек  
Миндальный  
сироп  
Гренадин  
Ананасовый сок



**Вкус:**  
Кислый, фруктовый

# ***Коктейли с ромом***

**Daiquiri  
fruit/**

**Дайкири фрукт**

Светлый ром

Сок лайма

Сахарный сироп

Клубничное

пюре

яблоко

Банан

**Вкус:**

Кисло-сладкий, фруктовый



**Июньский  
Жук**

Светлый ром

Кокосовый сироп

Дынный ликер

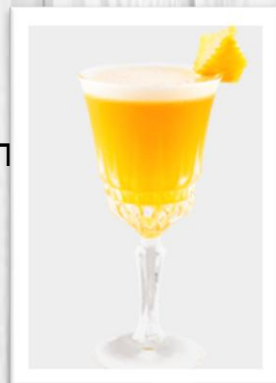
Банан.ликёр

Сок лимона

Ананасовый сок

**Вкус:**

Сладкий,  
фруктовый



# ***Коктейли с текилой***

**miluzion**

Текила

Персиковый сироп

Клубничное пюре

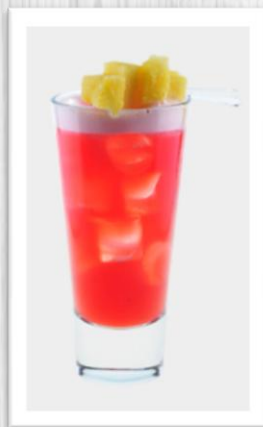
Апельсиновый сок

Ананасовый сок

Сахарный сироп

**Вкус:**

Сладкий,  
фруктовый



**Margarita  
fruit/**

**Маргарита фрукт**

Текила

Трипл сек

Сок лимона

Сахарный сироп

Клубничное пюре

яблоко

Банан

**Вкус:**

Терпкий, Кислый, фруктовый



**Motojito/**

**МОТОХИТО**

Текила

Мята

Сахарный сироп

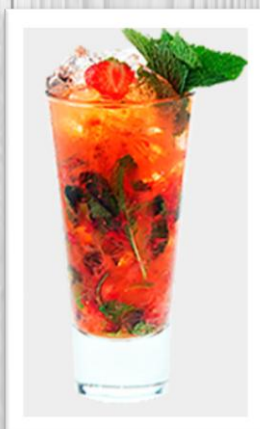
Клубничное пюре

Лайм

Содовая

**Вкус:**

Кисло-сладкий, фруктовый



# Коктейли с Джинном

**Pasadena/**

**Пасадена**

Джин

Сироп маракуйя

Дынный ликер

Апельсиновый сок

Ананасовый сок



**Вкус:**

Сладкий, фруктовый

**Lady killer/**

**Лейди килер**

Джин

Трипл сек

Персиковый

сироп

Ананасовый сок



**Вкус:**

Сладкий, фруктовый

**Singapore**

**sling/**

**Сингапур слинг**

Джин

Трипл сек

Вишневый ликер

Ангостура

Гренадин

Ананасовый сок

Сок лайма

**Вкус:**

Кисло-сладкий, фруктовый



**Gin Fizz/**

**Джин физ**

Джин

Сок лимона

Сахар песок

Белок

Сода



**Вкус:**

Кисло-сладкий

**Negroni/**

**Негрони**

Джин

Кампари

Красный вермут



**Dry martini/**

**Сухой мартини**

Джин

Драй вермут

Оливка



**Вкус:**

Терпкий

**Вкус:**

Терпкий, пряный

# ***Коктейли с водкой***

**sex on the beach/**

**Секс на пляже**

Водка

Персиковый сироп

Гренадин

Ананасовый сок

Морс

**Вкус:**

Сладкий, фруктовый



**Apple tiny  
/яблочный тини**

Водка

Сухой мартины

яблочный сироп

яблоко

Сок лимона

**Вкус:**

Кислый, терпкий



**Moscow mule/**

**Московский мул**

Водка

имбирный микс

Сахарный сироп

Сок лайма

Ангастура

Джинджер эль

**Вкус:**

Легкий, пряный



**Cosmopolitan/  
Космополитен**

Водка

Трипл сек

Сок Лимон

Морс

**Вкус:**

Кислый, терпкий



## ***Коктейли на основе игристого вина***

**Frangelini**

**/Франгелини**

Игристое Вино

Малиновое Пюре

**Rossini**

**/Россини**

Игристое Вино

Клубничное Пюре

**Вкус:**

Легкий, фруктовый

й



**Апероль Шприц/**

**Aperol Spritz**

Апероль

Игристое вино

сухое

Вода с газом

Апельсин

**Вкус:**

Легкий, цитрусовый



# ШОТЫ

**Papa Johns/**  
**Папа Джонс**  
Егермайстер  
Трипл сек  
Адвокат  
Кофейный ликер

**B-52/B-52**  
Калуа  
Бейлиз  
Куантро

**Angel's tits**  
**/Ангельские сиськи**  
Адвокат  
Самбука

**Brain damage/**  
**Опухоль мозга**  
Чинзано бьянко  
Малибу  
Бейлиз по капле

**Balls of steel/**  
**Стальные яйца**  
Кофейный ликер  
Текила

**Cherry shot/**  
**Вишневый шот**  
Водка  
Сок грейпфрутовый  
Вишневый сироп  
**Bubble Gum/**  
**Бабл Гам**  
Водка  
Ананасовый сок  
Банановый сироп

**Chi-wah-wah/**  
**Чи-ва-ва**  
Текила  
Трипл сек

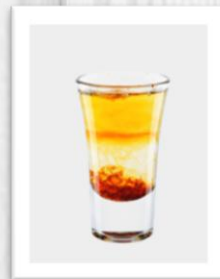
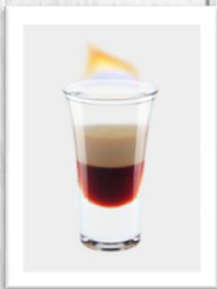
**Drunk jaeger/**  
**Пьяный егерь**  
Медовый сироп  
Самбука  
Егермайстер

**Tornado/**  
**Торнадо**  
Кофейный ликер  
Драмбуи  
Виски  
Ром  
Бейлиз по капле

**Passion/**  
**Пэшн Шот**  
Водка  
Морс  
Сироп маракуйя

**Universal/**  
**Юниверсал**  
Водка  
Дынный ликер  
Сок грейпфрутовый  
Грейпфрут

**Royal/**  
**Роял шот**  
Водка  
Малиновый сироп  
Малина



*Коктейльное меню может быть разработано специально под ваше мероприятие , могут быть добавлены любые коктейли не указанные в меню.*

*Мы подготовим расчеты ингредиентов по выбранным Вами коктейлям на общее число Ваших гостей.*

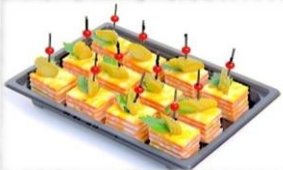
*Стоимость работы бармена 5 часов работы плюс один час на подготовку составляет 6 000 рублей.*



# ***Фуршетное меню***



## Специальное Предложение от Шеф-повара

| ФОТО                                                                                | Наименование                                                                                                                                                                        | Кол-во<br>шт./гр | Цена<br>руб. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
|     | Канapé с мраморным сыром и салями<br>(Слайсы миланского салями с лепестками мраморного сыра и оливкой)                                                                              | 14               | 1050         |
|     | Дуэт мраморного сыра и ветчины<br>(Тонкие слайсы из мраморного сыра со слайсами нежной ветчины, переложенные по очереди сервируются с корнишоном. Очень эффектно выглядит на столе) | 12               | 900          |
|     | Балканская закуска изпряного сыра<br>(Балканская закуска изпряного сыра на томатной лодочке)                                                                                        | 10               | 800          |
|     | Мясное ассорти № 3<br>(Мясное ассорти по-домашнему. из нарезки грудинки, карбоната и сальца. Сервируется с горчицей домашнего приготовления)                                        | 500              | 1150         |
|   | Ассорти из российских сыров<br>(Ассорти сыров подаются с цветочным медом и цукатами)                                                                                                | 500              | 1100         |
|  | Анти суши<br>(Ролл из грудинки с бородинскими гренками и соленым огурчиком)                                                                                                         | 500              | 1150         |
|   | канapé с карбанатом<br>Простое канapé с тонкими слайсами карбоната и маслинкой на черном тосте                                                                                      | 10               | 950          |
|   | канapé с рижской рыбкой<br>Идеальная закуска для домашнего застолья. Вкусно и просто.                                                                                               | 10               | 600          |
|   | Канapé с домашним сальцем<br>Канapé с домашним сальцем, горчичным муссом на ржаном тосте.                                                                                           | 10               | 850          |

## Канапе и мини закуски

ФОТО

Наименование

Кол-во  
шт.

Цена  
руб.



Кубики тунца в кунжутном топинге с черной икрой

(Свежий тунец нарезается кубиками, панируется кунжутом и опаливается огнем, украшается черной икрой палтуса)

10

1250



Канапе "Рафаэлло" с виноградом  
(Канапе из сыра дор-блю с виноградом)

10

1100



Блинный рулет с рукколой  
(В свекольный блинчик заворачиваются листья салата Руккола с вялым томатом и мягким сыром)

10

900



Канапе из винограда и разноцветного сыра

15

1100



Мини-буше с красной икрой (воздушные волованы со сливочным кремом и красной икрой)

10

1100



Блинный рулет с лососем  
(Рулет из шпинатного блинчика с лососем слабой соли и мягкого сыра)

10

1150



Бэби картофель со снежным крабом  
(Бэби картофель, фаршированный снежным крабом и запеченный под сырной корочкой)

10

1000



Канапе с утиной грудкой и персиком в воздушном воловане

10

1150



Брускетто с черри томатом и моцарелой

10

1150



Брускетто с перепелиным яйцом пашот и хрустящим чипсом из колбаски Черизо

10

1250

## Канале и мини закуски

| ФОТО                                                                                | Наименование                                                                                                                  | Кол-во шт. | Цена руб. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
|     | Брускетто с тунцом<br>(Брускетто с маринованным тунцом, перепелиным яичком и томатом черри)                                   | 10         | 1200      |
|     | Брускетто Цезарь с курицей<br>(Брускетто с копченой куриной грудкой, листиком салата и классическим соусом Цезарь)            | 10         | 1250      |
|     | Тигровая креветка в воловане<br>(Обжаренная на гриле тигровая креветка, сервируется в воловане с нежным соусом)               | 10         | 1200      |
|    | Брускетто с тигровой креветкой                                                                                                | 10         | 1400      |
|   | Брускетто с лососем и соусом Цезарь<br>(Брускетто с лососем слабой соли, листом салата и классическим соусом Цезарь)          | 10         | 1100      |
|  | Брускетто с пряной сельдью                                                                                                    | 10         | 1000      |
|  | Брускетто с ростбифом и перепелиным яйцом<br>(Брускетто с пряным ростбифом, глазуньей из перепелиного яйца и листиком салата) | 10         | 1250      |
|  | Брускетто с бужениной<br>(Брускетто с бужениной, мягким сыром и вялым черри томатом)                                          | 10         | 1150      |
|  | Пряный тост с мягким сыром и вялым томатом<br>(Бородинский тост с мягким козьим сыром и вялым томатом)                        | 10         | 1000      |

## *Канопе и мини закуски*

| ФОТО                                                                                | Наименование                                                                                                                                                                 | Кол-во шт. | Цена руб. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
|    | Слайсы из пряной вырезки с пиками молодой спаржи<br>(Нежная вырезка приготовленная на гриле и нарезанная на тонкие слайсы подается с молодой спаржей приготовленной на пару) | 10         | 1250      |
|    | Томаты черри с сыром моцарелла и соусом песто в стаканчике                                                                                                                   | 10         | 1200      |
|    | Сыр Бри с цветочным медом<br>(Сыр Бри подается с цветочным медом, кедровыми орешками и украшается свежей клубникой)                                                          | 10         | 1400      |
|    | Клубника с козьим сыром<br>(Классическое сочетания сыра и ягод, дополненное специальным соусом)                                                                              | 10         | 1250      |
|   | Трио с перепелиным яйцом, вялым томатом и базиликом                                                                                                                          | 10         | 1100      |
|  | Тигровая креветка на душистом ананасе<br>(Тигровая креветка на маринованном в анисе ананасе с лепестком маринованного имбиря)                                                | 10         | 1250      |
|  | Канопе с японским угрем<br>(Японский угорь, свежий огурец и маринованный жемчужный лук на тосте)                                                                             | 10         | 1250      |
|  | Канопе с салями<br>(Канопе с салями и сыром филадельфия на тосте)                                                                                                            | 10         | 1150      |
|  | Профитроли с муссом из ветчины                                                                                                                                               | 10         | 1250      |

## Канапе и МИНИ закуски

| ФОТО                                                                                | Наименование                                                                                                                                                                 | Кол-во шт. | Цена руб. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
|    | Слайсы из пряной вырезки с пиками молодой спаржи<br>(Нежная вырезка приготовленная на гриле и нарезанная на тонкие слайсы подается с молодой спаржей приготовленной на пару) | 10         | 1250      |
|    | Томаты черри с сыром моцарелла и соусом песто в стаканчике                                                                                                                   | 10         | 1200      |
|    | Сыр Бри с цветочным медом<br>(Сыр Бри подается с цветочным медом, кедровыми орешками и украшается свежей клубникой)                                                          | 10         | 1400      |
|    | Клубника с козьим сыром<br>(Классическое сочетание сыра и ягод, дополненное специальным соусом)                                                                              | 10         | 1250      |
|   | Трио с перепелиным яйцом, вяленым томатом и базиликом                                                                                                                        | 10         | 1100      |
|  | Тигровая креветка на душистом ананасе<br>(Тигровая креветка на маринованном в анисе ананасе с лепестком маринованного имбиря)                                                | 10         | 1250      |
|  | Канапе с японским угрем<br>(Японский угорь, свежий огурец и маринованный жемчужный лук на тосте)                                                                             | 10         | 1250      |
|  | Канапе с салями<br>(Канапе с салями и сыром филадельфия на тосте)                                                                                                            | 10         | 1150      |
|  | Профитроли с муссом из ветчины                                                                                                                                               | 10         | 1250      |

## Канapé и мини закуски

| ФОТО                                                                               | Наименование                                                                                                    | Кол-во шт. | Цена руб. |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
|    | Профитроли с муссом из лосося и икрой тобико.                                                                   | 10         | 1150      |
|    | Профитроли с легким мясным салатом из языка и свежих овощей                                                     | 10         | 1350      |
|    | Профитроли с салатом из лосося и кукурузы.                                                                      | 10         | 1350      |
|   | Профитроли с Оливье                                                                                             | 10         | 1250      |
|  | Овощи крудите с пикантным соусом (морковка, болгарский перец, огурец, сельдерей нарезанный брусочками с соусом) | 500гр      | 1100      |
|  | Салат "чука"<br>(Салат из морских водорослей "чука" с ореховым соусом в стаканчиках)                            | 10         | 1200      |

## Домашние блинчики

ФОТО

Наименование

Кол-во  
шт./гр Цена  
руб.



черные блинчики  
(Цвет "черным" блинчикам придают чернила каракатицы. Привычный вкус блинчиков в сочетании с сыром филадельфия и лососем слабой соли)

10 1550



Свекольные блинчики  
(Блинчики приготовленные с использованием свекольного сока. Свекла является не только полезным продуктом, но и природным красителем, она придает красочный оттенок)

10 500



Тыквенные блинчики  
(Домашние блинчики с добавлением тыквенного сока, который придает насыщенный желтый цвет и легкий аромат тыквы)

10 500



Блинчики со шпинатом  
(Блинчики приготовленные с перетертым в пасту шпинатом, что придает не только нежный вкус, но и дает насыщенный зеленый оттенок блинам)

10 500



Блинчики с бананом  
(Домашние блинчики с жареным бананом и ванильным соусом)

10 850



Блинчики с яблоком  
(Трубочки из блинчиков с яблочной начинкой)

10 650



Блинчики с мясом  
(Домашние блинчики с мясным фаршем)

10 1250



Блинчики тонкие  
(Домашние блинчики)

10 500



Язык со свекольными блинчиками  
(Отварной говяжий язык, сервируется со свекольными блинчиками)

500гр 900

## Холодные закуски

| ФОТО                                                                                | Наименование                                                                                                                              | Кол-во<br>шт./гр | Цена<br>руб. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
|    | Ассорти Восточных сыров<br>(Восточные сыры а ассортименте,<br>сервируются с томатами черри и свежей<br>зеленью)                           | 500гр            | 1250         |
|     | Ассорти благородных сыров<br>(Ассорти различных сыров: Бри,<br>массдам, козий, дор-блю, украшается<br>цукатами и грисини)                 | 500гр            | 1650         |
|    | Свежие овощи<br>(Ассорти из свежих овощей, со свежей<br>зеленью)                                                                          | 500гр            | 850          |
|    | Домашние соленья в ассортименте<br>(Домашние соленья: огурцы, маринованный<br>чеснок, патисоны, квашеная капуста,<br>томаты и черемша)    | 500гр            | 850          |
|    | Канелони из цукини, обжаренных на<br>гриле, с сыром и снежным крабом                                                                      | 500гр            | 1250         |
|   | Канелони из обжаренных на гриле<br>баклажан с ореховой пастой                                                                             | 500гр            | 1850         |
|  | Мясное ассорти<br>(Классическое, домашнее мясное ассорти<br>с бужениной, пряным ростбифом и<br>отварным языком)                           | 500гр            | 1400         |
|  | Пикантная буженина<br>(Запеченная с перцем буженина,<br>сервируется с пикантным белым хреном)                                             | 500гр            | 1250         |
|  | Пряный ростбиф<br>(Ростбиф запеченный с перцем,<br>сервируется ягодным соусом)                                                            | 500гр            | 1450         |
|  | Куриный рулет с грибами                                                                                                                   | 500гр            | 1350         |
|   | Рыбное ассорти<br>(Рыбное ассорти из семги слабой соли,<br>копченого японского угря и "Царской"<br>рыбки. Украшается маслинами и зеленью) | 500гр            | 1950         |

## Горячая закуска

| ФОТО                                                                               | Наименование                                                                                      | Кол-во<br>шт./гр | Цена<br>руб. |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
|    | Фиш-болл в миндальной стружке<br>(Обжаренные в миндальной стружке Фиш-боллы)                      | 12шт             | 1750         |
|    | Томаты черри в беконе на шпажке<br>(Черри томаты обжаренные в беконе.<br>Приготовлены на гриле)   | 10               | 1350         |
|    | Шашлычки из мидий в хрустящем беконе<br>(Мини шашлычки из мидии в беконе)                         | 10               | 1590         |
|    | Рулетик из свинины по-японски с<br>овощами<br>(Рулетики из бекона с овощами и<br>грибами Иноки)   | 10               | 1380         |
|   | Шашлычок из креветок<br>(Шашлычок из тигровых креветок, в<br>лепестке бекона с ягодой физалиса)   | 10               | 2250         |
|  | Люля кебаб из индейки<br>(Люля кебаб из индейки в традиционном<br>исполнении)                     | 10               | 2050         |
|  | Биточки с креветками<br>(Мини биточки из лосося с рубленными<br>креветками и тыквенными семенами) | 15               | 1460         |
|  | Долма с бараниной<br>(Традиционная Долма с бараниной)                                             | 25               | 2200         |
|  | Куриные шарики<br>(Куриные шарики в хрустящей панировке<br>со сливочным соусом)                   | 7                | 600          |

## Горячая закуска

ФОТО

Наименование

Кол-во  
шт./гр

Цена  
руб.



Шашлык из курицы (Вес 1-й шпажки 75 гр)

10

1450



Шашлычок из лосося (Вес 1-й шпажки 75 гр)

10

1950



Шашлычок из свинины (Вес 1-й шпажки 75 гр)

10

1590



Шашлычок из телятины (Вес 1-й шпажки 75гр)

10

1770



Мидии kiwi

(мидии запеченные под сырной корочкой, украшаются томатами и зеленью)

12

1200



Грибной жульен

(жульен грибной, под сырной корочкой в песочной тарталетке)

10

1770



Жульен "Купеческий"

(жульен мясной "Купеческий" под сырной корочкой в песочной тарталетке)

10

1870



Шашлычок из картофеля

(шашлычок из бэби картофеля с прослойкой курдюка)

10

1230

## Сэндвичи

ФОТО

Наименование

Кол-во  
шт./гр

Цена  
руб.



Сэндвич с индейкой  
(мини сэндвич на тостированном хлебе  
с индейкой и листьями салата)

4

550



Сэндвич с ростбифом и сыром чедер  
(мини сэндвич с пикантным ростбифом,  
сыром Чедер и листьями салата на  
тостированном хлебе)

4

600



Мини сэндвич с лососем и редисом  
(мини сэндвич на ржаном тостированном  
хлебе с лососем слабой соли и  
редисом)

8

860



Мини сэндвич с бужениной  
(мини сэндвич с бужениной, соленым  
огурчиком и листьями салата на ржаном  
тостированном хлебе)

8

600



Мини сэндвич с тунцом  
(мини сэндвич с маринованным тунцом,  
листьями салата и томатами)

8

600

## Домашняя выпечка

| ФОТО                                                                                | Наименование                            | Кол-во<br>шт./гр | Цена<br>руб. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------|--------------|
|    | Расстегай с рыбой                       | 10               | 830          |
|    | Пирожки с капустой                      | 10               | 680          |
|    | Пирожки с мясом                         | 10               | 760          |
|   | Пирожки с грибами                       | 10               | 760          |
|  | Пирожки французские с лососем           | 10               | 830          |
|  | Пирожки французские со шпинатом         | 10               | 700          |
|  | Пирожки французские с телятиной         | 10               | 880          |
|  | Пирожки французские с курицей и грибами | 10               | 740          |

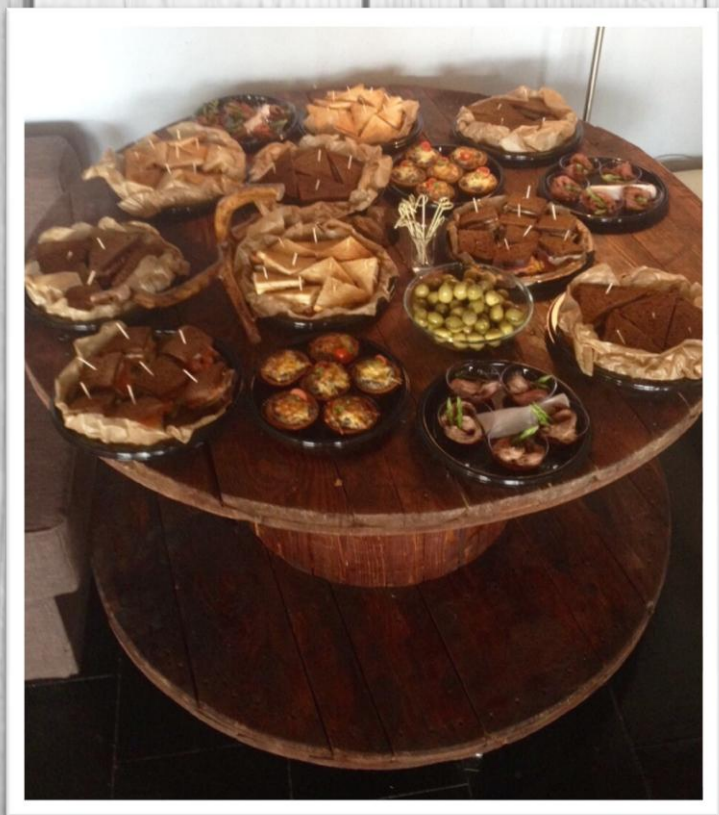
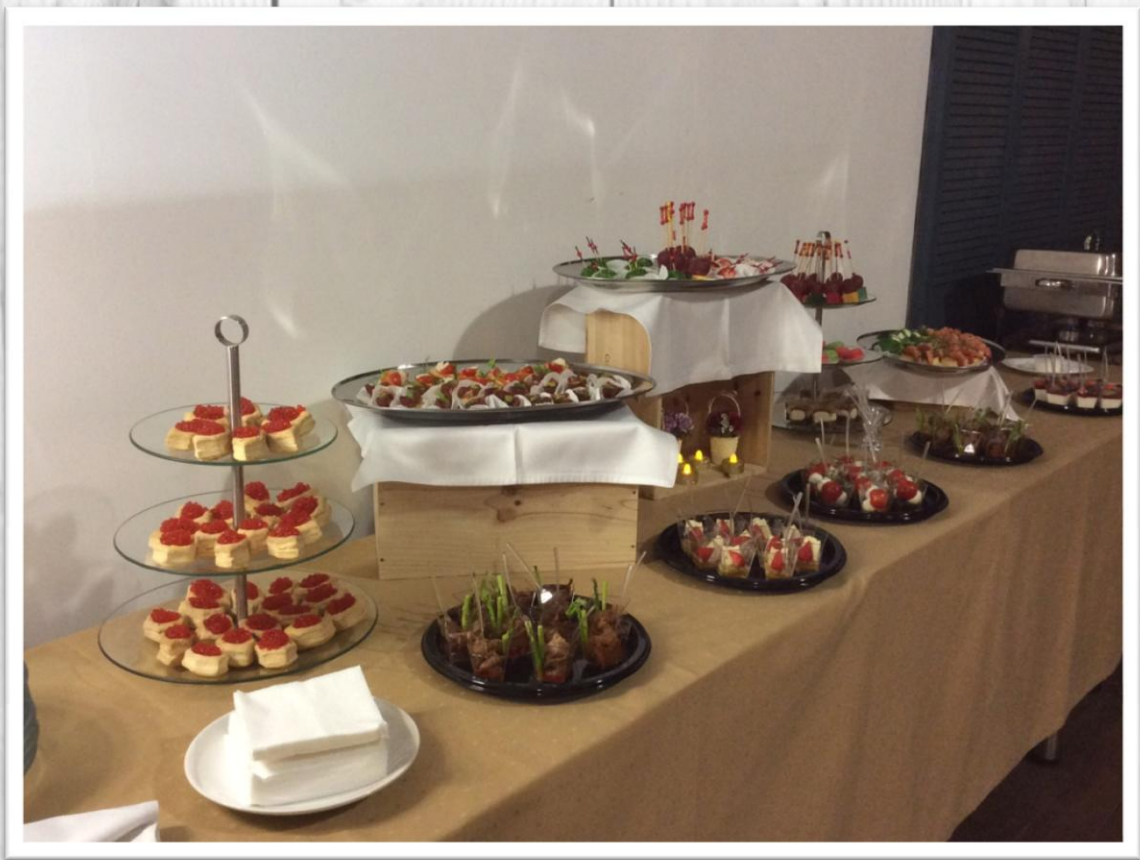
## Десерты

| ФОТО                                                                               | Наименование                                                                                                                | Кол-во шт./гр | Цена руб. |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|
|    | Макарун<br>(Ассорти из классических макарун различных вкусов)                                                               | 10            | 1100      |
|    | Апельсиновое желе с мандарином и кумкватом<br>(Нежное цитрусовое желе в основе которого лежит мандарин, кумкват и апельсин) | 10            | 1200      |
|    | Желе из шампанского со свежими ягодами<br>(Легкий десерт на основе сухого шампанского с лесными ягодами)                    | 10            | 1350      |
|    | Итальянская панакота<br>(Нежный, северо-итальянский десерт из сливок, сахара и ванили)                                      | 10            | 1350      |
|   | Манго шот<br>(Нежное суфле из манго с голубикой, шоколадной крошкой и безе)                                                 | 10            | 1250      |
|  | Клубничный мусс с бриошем<br>(Воздушный мусс из клубники, дополненный бриошем)                                              | 10            | 1100      |
|  | Яблочный самбук<br>(Воздушный десерт на основе яблок)                                                                       | 10            | 990       |
|  | Тирамису<br>(Тирамису в классическом исполнении)                                                                            | 10            | 1400      |
|  | Шоколадный мусс с розовым перцем<br>(Шоколадный мусс с розовым перцем и бриошем)                                            | 10            | 1150      |
|  | Фруктовые шпажки<br>(Фруктовые шпажки с клубничным сиропом)                                                                 | 10            | 1200      |

## *Примеры работ*







- Расчет стоимости заказа составляется с учетом количества гостей и предоставляется суммарный выход грамм на человека.
- Минимальный срок принятия заказа, оплаты, внесения изменений в меню или отказа от мероприятия осуществляется не позднее 3-х рабочих дней до даты проведения мероприятия
- В случае увеличения времени проведения мероприятия, дополнительное время оплачивается отдельно, исходя из почасовой работы обслуживающего персонала
- Цены на сезонные продукты могут меняться

